

## 「可尔必思」豆奶锅

豆奶口感更加温和，「可尔必思」和调味酱油的搭配也刚刚好。

### 主要材料

豆奶  
各种蔬菜  
豆腐  
「可尔必思」



材料名	4人份所需材料
鳕鱼(切成小块)	350g(4段)
白菜(切成小块)	1/4个
香菇(刺出花纹)	6个
胡萝卜(切成长条形)	1/2个
水菜(切成4等分)	250g(1把)
大葱(4cm长度斜切)	1根
豆腐	1盒
A豆奶	1000cc(5杯)
A汤汁	1000cc(5杯)
A「可尔必思」	60cc(1/3杯)
调味酱油	适量
乌冬(或者年糕), 根据喜好添加	适量

### 制作方法

- 1 在放有鳕鱼、白菜、香菇、胡萝卜、水菜、大葱的锅里加入(A)。豆腐整块倒入，在锅中切成小块。
- 2 在小碟中准备调味酱油。
- 3 等待(1)中的材料煮熟。最后根据喜好加入乌冬(或者年糕)。